Europi

La **qualité** est dans votre assiette!

CATALOGUE GENERAL

QUALITÀ Thody® SCELTA

TERRA MARIS®

BRAGLIA® SALUMI
Reggio Emilia
ITALIA

Expérience et savoir-faire pour produire et distribuer spécialités alimentaires, conserves de fruits et charcuterie.

EUROPI srl est présente sur le marché italien et international, reconnue dans les domaines de la production et de la commercialisation d'une large gamme de produits typiques.

La Siège de Reggio Emilia regroupe trois grandes marques:

• **TERRA MARIS**®, une large gamme de conserves et de spécialités alimentaires typiques en pots, en boîtes, en sac aseptique, déstinées aux secteurs Horeca, Grande Distribution, Grande Distribution Organisée;

• **THODY**®, une sélection des meilleurs fruits frais et des meilleurs maïs en provenance de pays où les cultures OGM ne sont pas pratiquées, conditionnés en pots et en boîtes;

• **BRAGLIA**®, l'affinage des charcuteries les plus renommées de la tradition italienne.

La Société tire sa force de trois valeurs essentielles: expérience, qualité et innovation.

EXPERIENCE

Grâce à son fort dynamisme commercial et à son savoir-faire en matière de logistique et de gestion, en quelques années la Société a réussi à s'imposer en tant que producteur et distributeur des meilleures spécialités alimentaires italiennes dans plus de 50 pays du monde.

QUALITE

Le soin tout particulier apporté à la sélection des matières premières, le contrôle attentif des procédés de production et la gestion éfficace de la logistique, font d' EUROPI un modèle de qualité.

La Société s'est dotée de son propre Service Qualité, épaulé par un laboratoire extérieur, afin de vérifier scrupuleusement et en permanence le cahier des charges qualitatif préétabli.

Outre la qualité, EUROPI investit constamment aussi dans les domaines du marketing et de la communication notamment sur des projets ciblés.

Enfin, avec une superficie de 5000 m^2 environ de plateforme logistique, elle peut s'appuyer sur un réseau de distribution et d'agents qui garantissent les livraisons dans les 9 jours à réception de la commande. Les certifications ISO 9001, IFS, BRC attestent de la volonté de la Société de maîtriser qualité et gestion.

TRADITION ET INNOVATION

Grâce à un catalogue de plus de 400 références, EUROPI recherche constamment amélioration et développement.

Dans cette optique, la Société a acquis en 2001 THODY® et BRAGLIA® afin d'enrichir la célèbre marque TERRA MARIS®.

Des ressources considérables sont en outre investies dans la recherche et le développement afin d'améliorer les caractéristiques des produits déjà inclus dans la gamme et d'introduire de nouvelles références de qualité qui peuvent satisfaire les tendances du marché.

En parallèle avec la commercialisation sous sa propre marque, EUROPI est reconnue aussi comme fournisseur de marques distributeurs d'importants groupes de la Grande Distribution Organisée, démontrant ainsi sa forte spécialisation et sa fiabilité consolidée avec le temps.

Marque privée des années 60

Un écrin de **saveurs uniques**

Terra Maris®, la célèbre marque d'Europi, propose des produits de la tradition méditerranéenne, avec un assortiment allant des hors-d'œuvre aux garnitures, en passant par les produits cuits au four, les spécialités de la mer, les crèmes et les conserves végétales. La qualité et le service qui caractérisent la marque s'allient à une recherche permanente de produits inédits, en commençant par le "Pomodoraccio®", un produit unique, connu dans les pays les plus lointains et protégé par un enregistrement de marque déposée et le "Don Tonnino", qui arbore le portrait de son Fondateur, Mario Zannoni, sur l'étiquette, créant ainsi une marque de qualité supérieure. Par le retour du REGGIANINO®, une création du Chevalier Bruno Zannoni, grand-père de l'actuelle 4ème génération d'entrepreneurs, on retrouve l'odeur du pain fait à la main à peine sorti du four.

Des boîtes et des pots pour protéger ce qu'il y a de **meilleur**

La marque THODY® est depuis longtemps reconnue et bien introduite en Italie, avec une gamme de produits destinés aussi bien au canal de l'Horeca qu'à la consommation des ménages. Parmi les principales références de la gamme, on compte l'ananas de qualité supérieure, les cocktails de fruits, les fruits exotiques, les pêches au sirop et le maïs, dans une variété de formats adaptée à tous les usages. Une attention toute particulière est apportée à la sélection des matières premières en provenance d'Europe et de Thaïlande, conformément aux réglementations les plus sévères des certifications d'origine afin de pouvoir proposer une gamme de produits de très grande qualité.

Nous **affinons** nos jambons, nos saucissons, nos pancettes…

Braglia®, le petit dernier de la famille Europi, est une marque synonyme de grande qualité. Des jambons crus et cuits aux saucissons en passant par le pancettes, la gamme comprend les produits les plus fins de la tradition italienne et de Reggio Emilia avec le jambon cru Vecchia Reggio®. Des viandes soigneusement sélectionnées, des pièces de premier choix et un affinage très soigné: tout le secret d'un produit d'excellence est là. Des produits succulents et sains pour une ligne destinée aux clients les plus exigeants. Braglia®, la saveur et le fumet de la véritable tradition émilienne.

Index

TERRA MARIS p. **03**

Hors-d'oeuvre p. **04**
Olives p. **05**
Artichauts p. **06**
Oignons – Légumes assortis et Garnitures p. **07**
Légumes grillés élaborés à partir de produits frais, Aubergines et Câpres p. **08**
"Pesto Genovese", Sauces, Riz, Gnocchi et Bouillons p. **09**
Poivrons p. **10**
Légumes p. **11**
Champignons p. **12**
Crèmes p. **13**
Tomates séchées p. **14**
Pomodoraccio (tomates semi-séchées) p. **15**
Tomates concassées p. **16**
Produits cuits au four: Gressins p. **17**
Vinaigres, Huiles et Assaisonnements p. **18**
"Dosettes" individuelles p. **19**
Epices p. **20**
Spécialités de la mer p. **21**
Café – Nappages et "Panna Cotta" p. **22**
Pâtes p. **23**
Les produits professionnels p. **27**
Les prêts à consommer à l'emploi p. **30**

THODY p. **31**

Ananas et cocktails de fruits tropicaux p. **32**
Fruits et cocktails de fruits p. **33**

BRAGLIA p. **34**

Charcuterie Cuite p. **35**
Charcuterie Crue p. **36**
Charcuterie Assortie p. **37**

Fiches techniques p. **38**
Nos Recettes p. **48**

LEGENDE DES ABREVIATIONS:

CT = Carton
TH = Plateau en carton avec film thermorétractable

Terra Maris®: l'accord parfait entre saveur, qualité et service!

Des hors-d'œuvre appétissants, des crèmes délicates, d'exquises garnitures, des assaisonnements goûteux: TERRA MARIS® est une ligne complète d'aliments pour les palais les plus fins. Les saveurs de la cuisine méditerranéenne, que les recettes de la tradition italienne mettent habilement en valeur, savent plaire à ceux qui sont à la recherche de plats qui aiguisent l'appétit tout en restant sains. L'attention avec laquelle les ingrédients sont choisis et l'engagement à se conformer à des standards haut de gamme tout au long des procédés de production font de ces produits une véritable excellence du "Made in Italy" dont la qualité est certifiée conforme aux sévères réglementations en matière de produits alimentaires.

Des légumes à l'huile aux pickles, en passant par les sauces, les produits cuits au four et les spécialités gastronomiques de la ligne des produits de la mer, l'offre est complète et de haut niveau et proposée dans une variété de formats pouvant satisfaire pleinement les exigences du marché de la Grande Distribution et du secteur de l'Horeca.

Hors-d'oeuvre

Antipasto "Fantastico" à l'huile de tournesol

Code: **TMANTFANV314**
Format: **314**

Antipasto "Fantastico" à l'huile de tournesol

Code: **TMANTFANV3100**
Format: **3100**

Antipasto "Principe" aux fines herbes à l'huile de tournesol

Code: **TMANTPRIV314**
Format: **314**

Antipasto "Principe" aux fines herbes à l'huile de tournesol

Code: **TMANTPRIV3100**
Format: **3100**

Jardinière de légumes au vinaigre de vin

Code: **TMGIAACVIV314**
Format: **314**

Jardinière de légumes au vinaigre de vin

Code: **TMGIAACVIL5/1**
Format: **5/1**

Banderillas piquantes au vinaigre de vin

Code: **TMBANDV2020**
Format: **2020**

"Gran Capriccio" à l'huile de tournesol

Code: **TMGCAPL3/1**
Format: **3/1**

Toute la saveur dans un hors-d'œuvre à l'italienne. Il accompagne les meilleurs apéritifs.

Ail mariné à l'huile de tournesol

Code: **TMAGLMARIOGV1062**
Format: **1062**

Olives

Olives noires dénoyautées "Casa Mia"

Code: **TM0LNEDENV314**
Format: **314**

Olives noires saumurées

Code: **TM0LNESALV1062**
Format: **1062**

Olives noires "Bella Cerignola"

Code: **TM0LNEBCV3100**
Format: **3100**

Olives noires géantes "Casareccia"

Code: **TM0LNEGIGCASABU1,5KG**
Format: **1500**

Olives noires dénoyautées saumurées

Code: **TM0LVEDENV314**
Format: **314**

Olives vertes géantes saumurées

Code: **TM0LVEGIGV314**
Format: **314**

Olives vertes "Bella Cerignola"

Code: **TM0LVEBCV3100**
Format: **3100**

Olives vertes géantes "Casareccia"

Code: **TM0LVEGIGCASABU1,5KG**
Format: **1500**

Olives "Nostraline" eau et sel

Code: **TM0LVENOSV720**
Format: **720**

Olives "Casareccia"

2 VERSIONS:
Olives noires "Casareccia" au four 1500 g.
Code: **TM0LNEFORCASABU1,5KG**
Olives vertes "Casareccia" écrasées 1500 g.
Code: **TM0LVECASABU1,5KG**

Olives dénoyautées

2 VERSIONS:
Olives noires dénoyautées 28/32 5/1
Code: **XXOLNEDEN28/32L5/1**
Olives vertes dénoyautées 28/30 5/1
Code: **XXOLVEDEN28/30L5/1**

Artichauts

Artichauts entiers 30/40 pièces au naturel

Code: **TMCARNAT30/40L3/1**
Format: **3/1**

Artichauts en quartiers au naturel

Code: **TMCARN3NATL3/1**
Format: **3/1**

Artichauts en quartiers à l'huile de tournesol

Code: **TMCAR30SGL3/1**
Format: **3/1**
Disponibles aussi: **Artichauts à la paysanne en tranches 3/1**

Artichauts à la romaine avec tige 24/26 pièces à l'huile de tournesol

Code: **TMCARROM24/26L3/1**
Format: **3/1**
Dispomible aussi : **850** (7/9)

Artichauts à la romaine avec tige 28/32 pièces à l'huile de tournesol

Code: **TMCARROMV3100**
Format: **3100**
Disponible aussi: **1062**

Artichauts entiers 90/100 pièces à l'huile de tournesol

Code: **TMCAR20SG90/100V3100**
Format: **3100**

Artichauts en morceaux à l'huile de tournesol

Code: **TMCAR30SGV3100**
Format: **3100**

Artichauts entiers 6/8 pièces à l'huile de tournesol

Code: **TMCAR20SGV314**
Format: **314**

Elaborés à partir de produits frais.

Artichauts à la paysanne à l'huile de tournesol

Code: **TMCARPAEV314**
Format: **314**
Disponible aussi: **3100**

Oignons

Oignons "Borettane" à l'aigre-doux

Code: **TMCIPBAGDOV314**
Format: **314**
Disponible aussi: **3/1**

Petits oignons blancs au vinaigre de vin

Code: **TMCIPPERACVIV314**
Format: **314**

Oignons "Borettane" au vinaigre balsamique

Code: **TMCIPBTACBV314**
Format: **314**

Oignons "Borettane" à l'ancienne au vinaigre balsamique IGP

Code: **TMCIPBTACBL3/1**
Format: **3/1**

Légers et délicieux avec toutes les saveurs. Une touche d'originalité pour les apéritifs les plus réussis.

Oignons sauvages à l'huile de tournesol

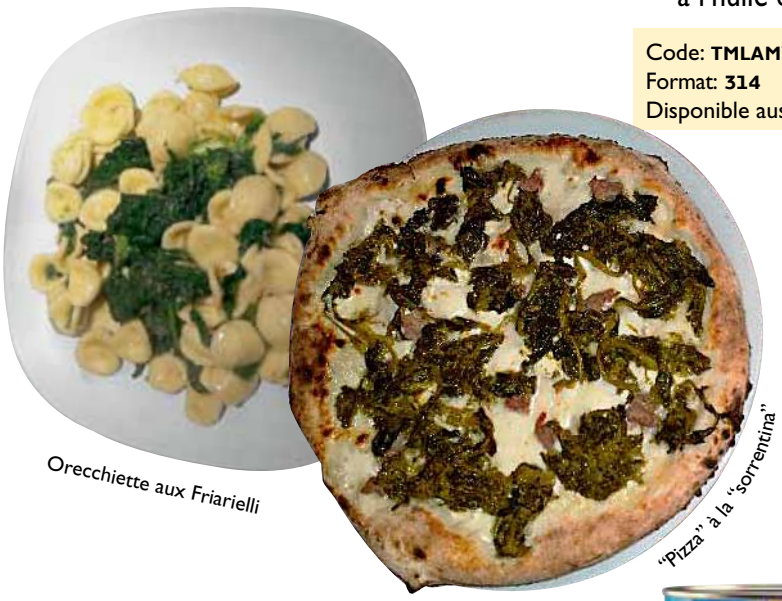
Code: **TMLAMV314**
Format: **314**
Disponible aussi: **3100**

Légumes assortis et Garnitures

neu

"Friarielli" Brocolis à la Napolitaine à l'huile de tournesol

Code: **TMFRIARL1/1**
Format: **850**



Orecchiette aux Friarielli

"Pizza" à la "sorrentina"

Asperges vertes au naturel

Code: **TMASPVEL1/2**
Format: **450**

Carottes rapées

Code: **TMCAFINATL3/1**
Format: **3/1**

Salade de crudités

Code: **TMINSNATL3/1**
Format: **3/1**

"Gran Riso" - Mélange au naturel pour salade de riz

Code: **TMGRISONATL3/1**
Format: **3/1**

Légumes grillés élaborés à partir de produits frais

Poivrons grillés
à l'huile de tournesol

Code: **TMPEPGRL2/1**
Format: **2/1**

Aubergines grillées
à l'huile de tournesol

Code: **TMMELGRL2/1**
Format: **2/1**

Courgettes grillées
à l'huile de tournesol

Code: **TMZUCGRL2/1**
Format: **2/1**

"Gran Tris" - Aubergines, courgettes et poivrons grillés à l'huile de tournesol

Code: **TMGTRISGRL2/1**
Format: **2/1**

Légèreté et goût
dans un seul produit.

Champignons
grillés
à l'huile de tournesol

Code: **TMFUCHGRL2/1**
Format: **2/1**

Artichauts grillés
"Violetto di Cerignola"
à l'huile de tournesol

Code: **TMCARGRVIOL2/1**
Format: **2/1**

Chicorée grillée en tranches
à l'huile de tournesol

Code: **TMRADGRACBL1/1**
Format: **850**

Aubergines

Aubergines en filets
à l'huile de tournesol

Code: **TMMELFIV3100**
Format: **3100**

Câpres

Câpres tiges
au vinaigre de vin

Code: **TMCAPFRACVIV720**
Format: **720**

Câpres au sel

Code: **TMCAP12SAV1062**
Format: **1062**

Câpres
au vinaigre de vin

Code: **TMCAPACVIV106**
Format: **106 diam. 9**
Disponibles aussi: **diam. 8/9 (580 et 1700)**

Aubergines en filets
à l'huile de tournesol

Code: **TMMELFIV314**
Format: **314**

“Pesto Genovese”, Sauces, Riz, Gnocchi et Bouillons

“Pesto Genovese”

Code: **TMPESV580**
Format: **580**

“Pesto Genovese”

Code: **TMPESV156**
Format: **156**

neuw

Pesto Rouge

Code: **TMPESROV156**
Format: **156**

neuw

Sauce tomate
à l’huile d’olive

Code: **TMSUGPOML3/1**
Format: **3/1**

Sauces

Sauce bolognaise
Code: **TMSUGRABUPOLIAC800GR**
Format: **800**
DISPONIBLES AUSSI:
Sauce tomate
Code: **TMSUGPOMBUPOLIAC800GR**
Format: **800**
Sauce tomate à l’Amatriciana (avec de la pancetta)
Code: **TMSUGAMATBUPOLAC800GR**
Format: **800**
Sauce tomate à l’Arrabbiata (piquante)
Code: **TMSUGARRABUPOLIAC800GR**
Format: **800**

Les Bouillons

4 VERSIONS:

Bouillon de poule en pâte
Code: **TMPREPBRIMPPABAP1000**
Format: **1 kg**

Bouillon de crustacés
Format: **1 kg**

Bouillon de légumes en pâte
Code: **TMPREPBRVEGPABAP1000**
Format: **1 kg**

Bouillon à base de viande (2%)
Code: **TMPREPBRCARPABAP1000**
Format: **1 kg**

Riz sous vide

DISPONIBLE:

Riz long grain “Vialone nano”
Code: **MARIVIALSV1KG**
Format: **1 kg**

Riz long grain “Carnaroli”
Code: **CORICARNSVAST1KG**
Format: **1 kg**

Riz long grain “Arborio”
Code: **CORIARBSVAST1KG**
Format: **1 kg**
Disponible aussi: **25 kg**

Riz long grain “Parboiled”
Code: **CORIPARBSVAST1KG**
Format: **1 kg**

Gnocchi
avec pommes de terre

Code: **TMGNOC/PVS500GR**
Format: **500**

Crème aux quatre
fromages

Code: **TMCREQFORML424**
Format: **1/2**

Des ingrédients de qualité qui donnent du caractère à vos entrées.

Poivrons

Elaborés à partir de produits frais.

Une recette exclusive pour une garniture appétissante.

Piments légèrement piquants farcis au thon à l'huile de tournesol

Code: **TMPEPPICRIPV314**
Format: **314**

Piments légèrement piquants farcis au thon à l'huile de tournesol

Code: **TMPEPPICRIPV1062**
Format: **1062**

Poivrons lombards au vinaigre de vin

Code: **TMPEPLOMBACVIV314**
Format: **314**

Poivrons lombards au vinaigre de vin

Code: **TMPEPLOMBACVIL5/1**
Format: **5/1**

Poivrons en tranches à l'aigre-doux

Code: **TMPEPFALAGDOV314**
Format: **314**

Filets de poivrons au vinaigre de vin

Code: **TMPEPFIV314**
Format: **314**

Filets de poivrons au naturel

Code: **TMPEPFINATL5/1**
Format: **5/1**

Légumes

Haricots blancs géants “Corona” au naturel

Code: **TMLEGBICORNATL3/1**
Format: **3/1**

Haricots blancs d’Espagne au naturel

Code: **TMLEGBISPANATL3/1**
Format: **3/1**

Haricots “Borlotti” au naturel

Code: **TMLEGBORNATL3/1**
Format: **3/1**

Haricots blancs au naturel

Code: **TMLEGCANNNATL3/1**
Format: **3/1**

Pois chiches au naturel

Code: **TMLEGCECNATL1/1**
Format: **850**
Disponible aussi: **3/1**

Lentilles au naturel

Code: **TMLEGLENNATL1/2**
Format: **1/2**

Macédoine de légumes au naturel

Code: **TMLEGMACNATL3/1**
Format: **3/1**

Mélange de 4 légumes au naturel

Code: **TMLEGMIX4NATL3/1**
Format: **3/1**

Haricots rouges au naturel

Code: **TMLEGREDKNATL3/1**
Format: **3/1**

La simplicité et le goût des ingrédients sains.

Champignons

Champignons de mousse à l'huile de tournesol

Code: **TMFUMUV314**
Format: **314**

Champignons de mousse à l'huile de tournesol

Code: **TMFUMUV3100**
Format: **3100**

Champignons assortis à l'huile de tournesol

Code: **TMFUMIXBV314**
Format: **314**

Champignons à la "Pizzaiola" à l'huile de tournesol

Code: **TMFUCHPIZZV314**
Format: **314**

Champignons assortis à l'huile de tournesol

Code: **TMFUMIXBL1/1**
Format: **850**

Champignons assortis à l'huile de tournesol

Code: **TMFUMIXBV3100**
Format: **3100**

Champignons sautés aux herbes aromatiques à l'huile végétale

Code: **TMFUCHTRIFOVEGL3/1**
Format: **3/1**
Disponibles aussi: **Au végétal**
Coupés au naturel

Cèpes sautés aux herbes aromatiques "Gran Pizza" à l'huile de tournesol

Code: **TMFUPTRIFGPL1/1**
Format: **850**

Elaborés à partir de produits frais.

Sélection attentive de champignons de premier choix.

Cèpes secs de premier choix

Code: **TMFUPSEC450GR**
Format: **450**
Disponible aussi **10 g**

Cèpes sautés aux herbes aromatiques "Gran Ricetta" à l'huile de tournesol

Code: **TMFUPTRIFGRICL1/1**
Format: **850**

Crèmes

Crème
aux asperges

Code: **TMCREASPV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux artichauts

Code: **TMCRECARV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux cèpes

Code: **TMCREFUPV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux noix

Code: **TMCRENOV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux olives noires

Code: **TMCREOLNEV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux olives vertes

Code: **TMCREOLVEV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
à l'ortie

Code: **TMCREORTV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
à la chicorée

Code: **TMCRERADV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
à la roquette

Code: **TMCRERUCV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
au saumon

Code: **TMCRESALV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème aux champignons
aromatisée à la truffe

Code: **TMCRETARNEV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème aromatisée
à la truffe blanche

Code: **TMCRETARBIV156**
Format: **156**
Disponible aussi: **580**

Crème
aux langoustines

Code: **TMCRESCAMV156**
Format: **156**

12 manières
de vivre à
l'italienne...

Tomates séchées

Tomates séchées
à l'huile de tournesol

Code: **TMPOMSECV314**
Format: **314**

Tomates séchées
à l'huile de tournesol

Code: **TMPOMSECV580**
Format: **580**

Tomates séchées
à l'huile de tournesol

Code: **TMPOMSECV1700**
Format: **1700**

Tomates séchées
à l'huile de tournesol

Code: **TMPOMSECV3100**
Format: **3100**

Tomates séchées à l'huile de
tournesol - pot "Gonzaga"

Code: **TMPOMSEC*V3100S**
Format: **3100**

Tomates séchées en morceaux
à l'huile de tournesol

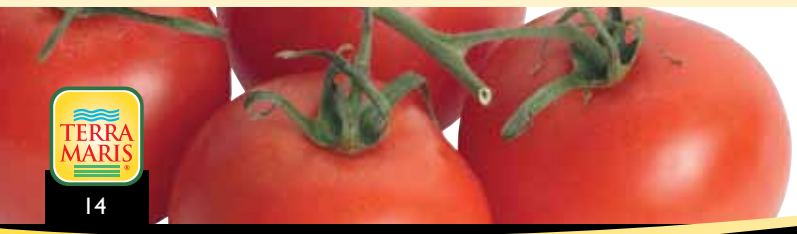
Code: **TMPOMSECFIV3100**
Format: **3100**

neu

Tomates séchées à
l'huile de tournesol

Code: **TMPOMSECL850**
Format: **850**

La saveur charnue de la tomate
pour toutes les variations de style.



Pomodoraccio®
(Tomates semi-séchées)

“Pomodoraccio”
Tomates semi-séchées
coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMOV314**
Format: **314**

“Pomodoraccio”
Tomates semi-séchées
coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMOV580**
Format: **580**

Choyées par le **soleil**.

Comme garniture, comme assaisonnement pour les pâtes en salade et chaudes, comme ingrédient pour des pizzas spéciales, des sandwich et des bruschetta.

new

“Pomodoraccio”
Tomates semi-séchées
coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMOL850**
Format: **850**

“Pomodoraccio”
Tomates semi-séchées
coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMOV1700**
Format: **1700**

“Pomodoraccio”
Tomates semi-séchées
coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMOV3100**
Format: **3100**

“Pomodoraccino”
Tomates cerises
semi-séchées coupées en deux
à l’huile de tournesol

Code: **TMPOMO1V1700**
Format: **1700**
Disponible aussi: **314**

Les meilleures tomates pour inventer des recettes originales et pleines de fantaisie.

La meilleure sélection de tomate italienne devient Pomodoraccio. Cueillie et coupée à la main, elle est délicate et juteuse, élaborée selon une recette traditionnelle Terra Maris.
Un produit qui se prête aux usages les plus fantaisistes.

Avec Pomodoraccio, c’est simple comme bonjour!

Tomates concassées

Tomates concassées fines

Code: **TMPOLFINL3/1**
Format: **3/1**

La seule

Tomates concassées fines

Code: **TMPOLFINL5/1**
Format: **5/1**

Tomates concassées "Spizza" - sauce spéciale Pizza

Code: **TMSPIZZAL5/1**
Format: **5/1**

new

Tomates concassées "Spizza" - sauce spéciale Pizza aromatisée

Code: **TMSPIZZAARL5/1**
Format: **5/1**

L'ingrédient essentiel
de la cuisine méditerranéenne.
100% Italien.

Bouchon refermable

Tomates concassées en sac aseptique

Code: **TMPOLBU10KG**
Format: **10/1**

new

Tomates Concassees fines 1/2 boîte à ouverture facile

Code: **TMPOLLEOE1/2**
Format: **1/2**

Tomates entières pelées

Code: **TMPOMPELL3/1**
Format: **3/1**

new

Purée de tomates

Code: **TMPASBO720**
Format: **720**

Produits cuits au four
Gressins

Reggianino®,

le gressin de grande qualité,
pour des tables raffinées.
Le véritable gressin torsadé à la main du **Chevalier Zannoni**

Gressins artisanaux
"Reggianino" - sachet

Code: **REGGRIARTBU250GR**
Format: **250 g**

Gressins artisanaux
"Reggianino" - portion individuelle

Code: **REGGRIARTBU20GR**
Format: **2000 g**
100 X 20 g

Saveur et tradition, une présence incontournable sur toutes les tables.

Gressins de Turin
pour restaurant - étui

Code: **TMGRITORISTBU12GR**
Format: **240 g**
Portion individuelle 20 x 12 g

Vinaigres, Huiles et Assaisonnements

Vinaigre balsamique de Modène IGP (Bordolese)

Code: **TMACBB0Y250**
Format: **250**
Disponible aussi: **500**

Vinaigre balsamique de Modène IGP (Bordolese spray)

Code: **TMACBB0YS250**
Format: **250**

Vinaigre balsamique de Modène IGP (bidon)

Code: **TMACBT5000**
Format: **5000**

Crème au vinaigre balsamique de Modène IGP

Code: **TMCREACBB0P215**
Format: **215**
Disponible aussi: **500**

Vinaigre balsamique de Modène IGP (Cubica)

Code: **TMACBB0C250**
Format: **250**

Vinaigre balsamique de Modène IGP (Futura)

Code: **TMACBB0F250**
Format: **250**

Vinaigre balsamique de Modène IGP (Arrogance)

Code: **TMACBB0AR250**
Format: **250**

Vinaigre balsamique de Modène traditionnel DOP 15 ans

Code: **BEACBB0100**
Format: **100**

Vinaigre de vin rouge

Code: **TMACVIROB0500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000-2000-5000**

Vinaigre de vin blanc

Code: **TMACVIBIB0500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000-2000-5000**

Vinaigre de vin rouge affiné en fût

Code: **TMACVIROB0250**
Format: **250**

Huile d'olive extra vierge sélection restaurants

Code: **TM0EX0RITB0750**
Format: **750**

Condiment aromatisé au piment

Code: **TM0EX0PEPB0500**
Format: **500**

Condiment aromatisé à la truffe blanche

Code: **TM0TARBIB024**
Format: **250**

Jus de citron

Code: **TMSUCLIM0B0250**
Format: **250**

Jus de citron

Code: **TMSUCLIM0B01000**
Format: **1000**

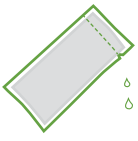
neu

Jus de citron

Code: **TMSUCLIM0B0P1000**
Format: **1000**

Toute l'authenticité
et la saveur
de l'huile extra vierge d'olive

"Dosettes" individuelles



Huile extra vierge d'olive "Top"
Code: **TOPOEX0M0N0BU12**
Format: **12 ml**

Ketchup "Top"
Code: **TOPKETM0N0BU14**
Format: **14 ml**

Moutarde "Top"
Code: **TOPSENM0N0BU14**
Format: **14 ml**

Sel "Top"
Code: **TOPSAM0N0BU**
Format: **2 g**

Mayonnaise "Top"
Code: **TOPMAIOM0N0BU14**
Format: **14 ml**

Jus de citron
Code: **TOPSUCLIM0M0N0BU5**
Format: **5 ml**

Vinaigre balsamique "Top"
Code: **TOPACBM0N0BU6**
Format: **6 ml**

Poivre "Top"
Code: **TOPPEPEM0N0BU**
Format: **0,2 g**

Sucre blanc "Top"
Code: **TOPZUCCHBM0N0BU**
Format: **5 g**

Sucre de canne "Top"
Code: **TOPZUCCHCAM0N0BU**
Format: **5 g**

Epices

Sel marin fin

Code: **PIASALEFINAST1KG**
Format: **1 kg**

Gros sel marin

Code: **PIASALEGROSAST1KG**
Format: **1 kg**

Ail en morceaux déshydraté

Code: **TMSP1BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Ail moulu

Code: **TMSP3BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Laurier en feuilles

Code: **TMSP5BU500**
Format: **500**

Basilic en feuilles

Code: **TMSP7BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Clous de girofle entiers

Code: **TMSP8BU500**
Format: **500**

Marjolaine en feuilles

Code: **TMSP9BU500**
Format: **500**

Noix de muscade moulues

Code: **TMSP10BU500**
Format: **500**

Noix de muscade entières 110

Code: **TMSP11BU500**
Format: **500**

Origan

Code: **TMSP13BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Poivre blanc moulu Muntok

Code: **TMSP17BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Poivre blanc en grains

Code: **TMSP19BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Poivre noir en grains

Code: **TMSP21BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Poivre noir moulu

Code: **TMSP23BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Piment broyé

Code: **TMSP25BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Piment entier cm 1-2

Code: **TMSP26BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Persil en feuilles

Code: **TMSP29BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Romarin en feuilles

Code: **TMSP31BU500**
Format: **500**
Disponible aussi: **1000**

Sauge en feuilles

Code: **TMSP33BU500**
Format: **500**

Safran en sachet

Code: **TMSP34BU0125**
Format: **0,125 g**

DISPONIBLE AUSSI:

Préparation pour rôtis

Code: **TMSP28BU500**
Format: **500**

Ce petit “truc en plus”
qui rend vos plats si particuliers.

Spécialités de la mer

Thon "Don Tonnino"
à l'huile de tournesol

Code: **DONTONV580**
Format: **580**

Thon Yellow Fin "Don Tonnino"
à l'huile de tournesol

Code: **DONTONOSGL1/1**
Format: **1/1**
Disponible aussi: **2/1**

DON TONNINO • DON TONNINO •

Un produit unique
depuis des générations.

Thon "Terra Maris"
80 g à l'huile d'olive

Code: **TMTONL80GR**
Format: **80**

Thon "Terra Maris"
160 g à l'huile d'olive

Code: **TMTONL160GR**
Format: **160**

Thon Yellow Fin "Terra Maris"
à l'huile de tournesol
sachet aluminium

Code: **TMTONBALU1,4KG**
Format: **1350**

Filets d'anchois 80 g
à l'huile de tournesol

Code: **TMACCFIV106**
Format: **106**

Filets d'anchois 140 g
à l'huile de tournesol

Code: **TMACCFIV156**
Format: **156**

Filets d'anchois extra
à l'huile de tournesol
boîte à ouverture facile

Code: **TMACCFIL4/4**
Format: **4/4**

DISPONIBLE
AUSSI:

Crevettes lyophilisées
cal. 125-175

Code: **XXGAMLIOBAREOE175GR**
Format: **175**

Café

De la tradition italienne, l'arôme authentique du café en grains.

"GRAN CREMA"
en grains, étiquette argent

Code: **GICAFARGBU1KG**
Format: **1 kg**

"GRAN BAR"
en grains, étiquette noire

Code: **GICAFNEBU1KG**
Format: **1 kg**

Préparation pour "Panna Cotta"

Code: **TMPREPPABU1/1**
Format: **1 kg**

Nappages et "Panna Cotta"

new

Nappages

Le plaisir de prendre soin de soi.

7 VERSIONS:

Nappage au chocolat - Code: **TMTOP2BOP750GR -** Format: **750 g**
Nappage aux fraises - Code: **TMTOP1BOP750GR -** Format: **750 g**
Nappage au kiwi - Code: **TMTOP3BOP750GR -** Format: **750 g**
Nappage au caramel - Code: **TMTOP4BOP750GR -** Format: **750 g**
Nappage au café - Code: **TMTOP5BOP750GR** Format: **750 g**
Nappage à la griotte - Code: **TMTOP6BOP750GR** Format: **750 g**
Nappage aux fruits des bois - Code: **TMTOP7BOP750GR** Format: **750 g**

Pâte artisanale tréfilée au bronze

La pâte artisanale Terra Maris® est produite exclusivement à base de semoule de blé dur avec ou sans arômes et la mouture est effectuée avec des méthodes traditionnelles (sur meules de pierre). suivie par nos soins et contrôlée par des technologies modernes. Le laps de temps compris entre la mouture et la production est extrêmement court et n'excède pas les 24 à 36 heures.
Le travail de la pâte et les procédés de production sont en grande partie manuels et le tréfilage est réalisé exclusivement au moyen de filières en bronze, le séchage et le procédé de déshydratation de la pâte s'effectuent à basse température (comprise entre 36° minimum et 53° maximum) sur une durée de 24 heures minimum à 72 heures maxi. De tels procédés de fabrication respectent les caractéristiques naturelles des blés utilisés et confèrent à nos pâtes l'appelation produit artisanal garanti à 100%.

Fusilli 6 Saveurs "Mario"

Code: **TMFUS6GU/500**
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: **8018284121269**

Penne Rigate 6 Saveurs "Mario"

Code: TMPENR6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121276

Pipe Rigate 6 Saveurs "Mario"

Code: TMPIP6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121283

Fettuccine

Code: TMFETTCAV/500
Format: **500 g - CTX12 MARIO**
Code EAN: 8018284121368
Code: **TMFETT/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune CTX12-** Code EAN: **8018284121146**

Paccari

Code: TMPACCCAV/500 **-** Format: **500 g - CTX12 MARIO**
Code EAN: 8018284121382
Code: **TMPACC/500 -** Format: **500 g Sachet en papier jaune CTX12-** Code EAN: **8018284121122**
Autres formats: **1000 g Sachet transparent - CTX12**
Code EAN: **8018284121214**

Tacconcelli "Mario"

Code: TMTACCONC/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121498

Spaghetti Courts à l' Encre De Seiche "Mario"

Code: TMSPACNSEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121405

Spaghetti Courts aux piments "Mario"

Code: TMSPACPEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121412

Spaghetti Courts Tricolore "Mario"

Code: TMSPACTRI/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121429

Ruote 6 Saveurs "Mario"

Code: TMRUO6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121290

Cuoricini 6 Saveurs "Mario"

Code: TMCUOR6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121313

Tacconi 6 Saveurs "Mario"

Code: TMTACC6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121320

Pennette Rigate à l'Encre De Seiche "Mario"

Code: TMPENRNSEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121528

Pennette Rigate aux Piments "Mario"

Code: TMPENRPEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121535

Gobbetti Ornati 6 Saveurs "Mario"

Code: TMGOB6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121542

Linguine à l' Encre De Seiche "Mario"

Code: TMLINGNSEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121573

Linguine au Saumon "Mario"

Code: TMLINGSAL/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121580

Linguine au Safran "Mario"

Code: TMLINGZAF/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121597

Linguine aux Cèpes "Mario"

Code: TMLINGFUPORC/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121467

Linguine aux Piments "Mario"

Code: TMLINGPEP/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121474

Linguine aux Truffes "Mario"

Code: TMLINGTAR/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121566

Farfalle Bicolore 6 Saveurs "Mario"

Code: TMFARFBIC6GU/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121337

Spaghettoni Longs

Code: **TMSPAL/500**
Format: **500 g Sachet transparent CTX10** - Code EAN: **8018284121191**

Farfalle Drapeau Italien "Mario"

Code: TMFARFBANDITA/500
Format: **500 g - CTX12**
Code EAN: 8018284121344

Strozzapreti

Code: **TMSTRO/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121160**

Fusilli Tricolore

Code: **TMFUST/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121177**

Tacconi

Code: **TMTACC/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121153**

Maccheroni

Code: **TMMAC/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121139**
Autres formats: **1000 g Sachet transparent**
CTX12 - Code EAN: **8018284121221**

Pennette Rigate

Code: **TMPENR/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121115**
Autres formats: **1000 g Sachet transparent**
CTX12 - Code EAN: **8018284121238**

Spaghetti Courts

Code: **TMSPAC/500**
Format: **500 g Sachet en papier jaune**
CTX12 - Code EAN: **8018284121108**
Autres formats: **1000 g Sachet transparent**
CTX12 - Code EAN: **8018284121207**

Les produits professionnels
Pizzatù, Puccia, Minipizza et Focaccia

Les produits professionnels Terra Maris, grâce à la technologie de l'atmosphère contrôlée et à une DLC de 60 jours au réfrigérateur, sans l'aide d'aucun conservateur, donnent la possibilité d'emmener dans n'importe quel local ou lieu un Maître Pizzaiolo à tous les effets!

La semoule permet à tous **les produits professionnels Terra Maris** de conserver les caractéristiques qualitatives d'un produit à peine cuit même si réchauffés.

- **PizzaTù** une véritable pizza étalée à la main, diamètre 33 cm, 100% semoule de blé dur.
- **Minipizza** diamètre 17 cm 100% semoule de blé dur, pour petites pizzas et Roulé Terra Maris – essayer de l'enrouler autour d'une saucisse de Frankfort ou créer un éventail avec de la roquette et du stracchino.
- **Puccia** le vrai panini Napolitain qui donne libre cours à ta fantaisie et à ta gourmandise
- **Focaccia** tu peux l'agrémenter comme tu veux pour recréer différentes recettes régionales de gnocchis et fougasses.

Avec Pizzatù
c'est toi qui fait la pizza!

BASE PROFESSIONNELLE POUR PIZZA

Préparée artisanalement et étalée à la main par des maîtres pizzaiolos.

Prête à garnir et à cuire (3 minutes à 320°). Emballée sous atmosphère contrôlée +2° +4°.
A conserver au froid. DLC 60 jours. Sans conservateur, sans antioxydant.

Eventail

Piadinazza

Four pizzatù

Code: FPT1
Puissance: 220 Volt

Base Pizzatù

Code: **TMBAPI1000GR**
Format: **4x250gr**
Ø: 33

La Puccia

PAIN TRADITIONNEL DES POUILLES

Le pain du Salento est approprié à tout moment
Il exalte ton talent

Réchauffer pendant 7 minutes à four chaud 250°C

Puccia

Puccia

Code: **TMPUC260GR**
Format: **2x130gr**

Mini Pizza

Mini Pizza

Code: **TMBAPIM480GR**
Format: **4x120gr**
Ø: **17**

Focaccia

Focaccia

Code: **TMFOCBI1000GR**
Format: **1000 gr**

Les prêts à consommer à l'emploi

Pour la première fois, voici des pâtes, tréfilées en filières de bronze artisanal de très grande qualité, qui contiennent très exactement la quantité nécessaire de sauce! Faites les cuire le temps indiqué sur l'emballage, ajouter la quantité de sel suggérée sur le mode d'emploi et assaisonnez avec la dosette d'huile d'olive de première qualité que vous trouverez dans la confection.
Selon votre goût, soupoudrez abondamment de Parmesan Reggiano.

La confection de 125gr contient 2 portions parfaitement adaptée au « régime méditerranéen »

Rigatoni aux tomates et au basilic
Code: **TMRIGPOBVS/125**
Format: **125 gr**

Tacconcelli aux cèpes
Code: **TMTACFUPVS/125**
Format: **125 gr**

Taglierini aux truffes
Code: **TMTAGTARVS/125**
Format: **125 gr**

Penne rigate à l'Arrabbiata
Code: **TMPENARRVS/125**
Format: **125 gr**

Chiocciole à l'ail et à l'huile
Code: **TMCHIAGOVS/125**
Format: **125 gr**

Casarecce aux brocolis
Code: **TMCASBROVS/125**
Format: **125 gr**

Fusilli au Pomodoraccio
(tomates semi-séchées)
Code: **TMFUSPOSVS/125**
Format: **125 gr**

Thody®, toute la saveur des fruits!

Le meilleur ananas d'Extrême Orient, les plus exquis des cocktails de fruits de la Méditerranée et des tropiques, les savoureuses pêches grecques, pour ne citer que quelques-unes des bontés que propose EUROPI.
Grâce à la rigueur appliquée au choix des matières premières et aux standards qualitatifs de haut niveau des procédés de production, la gamme THODY® représente une sélection des meilleurs fruits et du maïs le plus délicat, préparés directement sur place afin de garder tout le plaisir et toute la bonté des fruits frais.
La variété des formats comble les exigences de divers canaux de distribution: des ménages (Grande Distribution et Grande Distribution Organisée) à l'Horeca.
THODY®, les fruits de toutes les saisons!

Ananas et **Cocktails** de **fruits tropicaux**

Ananas "Thody"
10 tranches - au jus naturel

Code: **THANFTNJL580**
Format: **580**

Ananas "Thody"
10 tranches - au sirop

Code: **THANFTLSL580**
Format: **580**

new

Ananas "Thody"
en morceaux au jus naturel

Code: **THANPZNJL580**
Format: **580**

Ananas "Thody"
8 tranches - au sirop

Code: **THANFTLSL850**
Format: **850**

Ananas "Thody"
50/60 tranches - au sirop

Code: **THANFTLSLA10**
Format: **A10**

Ananas "Thody" en morceaux
("Tidbits") - au sirop

Code: **THANTIDLSLA10**
Format: **A10**

Cocktail de fruits tropicaux
"Thody" avec banane
au sirop

Code: **THMACFRTROPLA10**
Format: **A10**
Disponible aussi: **580**

Ananas baby "Thody"
95/105 tranches
au sirup

Code: **THANFT105LSLA10**
Format: **A10**

new

Trio 247ml
ananas en morceaux
au jus naturel

Code: **THANPZNJE0E247**
Format: **cluster de 3 boîtes 247x3**

Fruits et Cocktails de Fruits

Pommes "Thody" en quartiens - à l'eau

Code: **TMMELE3AC0L3/1**
Format: **3/1**

Abricots "Thody" demi - au sirup

Code: **THALMTLSL3/1**
Format: **3/1**

Pêches "Thody" demi - au sirop

Code: **TMPEMTLS31**
Format: **3/1**

Poires William "Thody" demi - au sirop

Code: **THPEREMTLSL3/1**
Format: **3/1**

Cocktail de fruits traditionnel "Thody" – au sirop

Code: **THMAC5FRL3/1**
Format: **3/1**

Pruneaux "Thody" entiers - au sirop

Code: **THPRUINTLSL3/1**
Format: **3/1**

Pruneaux "Thody" entiers - au sirop

Code: **THPRUINTLSL850**
Format: **850**

Purée de pommes Golden "Thody"

Code: **THPUREAMELEL3/1**
Format: **3/1**

Purée de poires Williams "Thody"

Code: **THPUREAPERAL3/1**
Format: **3/1**

Maïs doux en grains "Thody"- au naturel sans OGM

Code: **THMAINATL3/1**
Format: **3/1**
Code: **THMAINATL1/2**
Format: **425**

Braglia®, la saveur et l'authenticité de l'excellence italienne

Tout ce qu'il y a de mieux dans la tradition de la charcuterie italienne se retrouve dans l'offre d'EUROPI portant la marque BRAGLIA®. Des jambons crus de très grande qualité, des produits de la tradition italienne, des spécialités gastronomiques régionales. Une gamme complète de charcuterie coupe, adaptée aux exigences de la restauration haut de gamme et des charcutiers les plus renommés. Des viandes de premier choix, des procédés de préparation de qualité, un affinage réalisé avec soin et un savoir-faire exercé.
BRAGLIA® allie l'authenticité de la tradition à la sécurité des technologies de production les plus modernes: un produit excellent aussi bien au niveau du goût que de la qualité!
La variété des pièces de charcuterie proposées est le gage d'une offre des plus vastes permettant de satisfaire pleinement les exigences du client.

Charcuterie cuite

Jambon cuit
"Or"

Code: **BPRCPRI13**
Format: **entier / demi / tranche**

Jambon cuit
"Rouge"

Code: **BPRCFE07**
Format: **entier / demi / tranche**

Jambon cuit
"Grancotto" - "Argent"

Code: **BPRCGMIN**
Format: **entier / demi**

Jambon cuit braisé

Code: **BPRCBRACINt**
Format: **entier / demi**

Jambon cuit
type Prague

Code: **BPRCPRAAINt**
Format: **entier / demi**

Mortadelle
"La Mortadella" Braglia

Code: **BM0RLA0V5T/MS/P**
Format: **cylindrique, 5 kg**
prête à couper

Epaule cuite
type "San Secondo"

Code: **BSPCSSESV**
Format: **entier / demi**

Savoir-faire et innovation pour un résultat excellent.

Charcuterie crue

Jambon cru affiné
Vecchia Reggio®

Code: **BPRSNOSS/O**
Format: **désossé rond / pressé (entier / demi / quart)**

Jambon cru affiné
"Don Prosciutto"

Code: **BPRSMECS/O**
Format: **désossé rond / pressé (entier / demi / quart)**

Jambon cru affiné
de Parme D.O.P.

Code: **BPRSPAS/O**
Format: **désossé rond / pressé (entier / demi / quart)**

Jambon cru affiné
Vecchia Reggio®

Code: **BPRSNOSC/O**
Format: **avec os, entier**

Jambon cru affiné
"Don Prosciutto"

Code: **BPRSMECC/O**
Format: **avec os, entier**

Jambon cru affiné
de Parme D.O.P.

Code: **BPRSPAC/O**
Format: **avec os, entier**

Culatello affiné
avec couenne

Code: **BCULSCC**
Format: **entier / demi**

Culatello
en boyau naturel ficelé

Code: **BCULZIB**
Format: **entier**

Charcuterie assortie

Le Saucisson Fiorettino, typique de la province de Reggio Emilia, doit son nom au fait que les petits dés de graisse qui ponctuent sa chair ressemblent à de petites fleurs. La viande de porc maigre est de première qualité, avec 15 % de lardon. L'affinage, qui dure entre 80 et 90 jours, est fait dans des caves fraîches et ventilées.

Saucisson type Felino "Braglia"

Code: **BSALFELIN**
Poids: **1 Kg environ**

Saucisson Fiorettino "Braglia"

Code: **BSALFIOIN**
Poids: **1 Kg environ**

Saucisson type Milan

Code: **BSALMILIN**
Format: **entier / demi**
Poids: **4/2 Kg environ**

Strolghino
Saucisson de Culatello

Code: **BSALSTRINSV**
Format: **entier**
Poids: **250g environ**

Coppa de Parme affinée
120 jours ficelée

Code: **BCOPSIN**
Format: **entier / demi**
Poids: **2/1 Kg environ**

Pancetta affinée
sans couenne

Code: **BPANSCIN**
Disponible aussi: roulée, rustique avec couenne / pressée entre deux planches de bois avec couenne
Format: **entier / demi**
Poids: **4,0 / 2,0 Kg environ**

Speck affiné

Code: **BSPKSIN**
Format: **entier / demi / tranche**
Poids: **5 / 2,5 Kg environ**

Breasaola Punta d'Anca
(pointe d'anche)

Code: **BBRET/MSV**
Format: **demi**
Poids: **2,5 Kg environ**

Saucisse calabrese piquante

Code: **XXSALSALSPFC**
Poids: **1 Kg 4 pièces / sachet**

Pancetta Rustique

Code: **BPANCCARRRUSY**
Format: **entier / demi**
Poids: **6/3 kg environ**

Jambon cru en
tranches ondulées

Code: **BPRSAFVS/200**
Format: **Tranches ondulées barquette 100g**
Tranches interfoliées 500g pour la restauration
Disponible aussi la gamme complète de charcuterie

Fiches techniques Terra Maris

HORS-D'OEUVRE P.4	Format	Poids Net	Code Produit	Code EAN	Pack 1	Pack 2
Antipasto "Fantastico" à l'huile de tournesol	314 3100	290 2900	TMANTFANV314 TMANTFANV3100	8018284700105 8018284700136	Pot Pot	THx12 THx2
Antipasto "Principe" aux fines herbes à l'huile de tournesol	314 3100	280 2900	TMANTPRIV314 TMANTPRIV3100	8018284700211 8018284700228	Pot Pot	THx12 THx2
Jadinière de légumes au vinaigre de vin	314 5/1	310 4100	TMGIAACVIV314 TMGIAACVIL5/1	8018284200506 8018284200568	Pot Boîte	THx12 THx3
Banderillas piquantes au vinaigre de vin	2020	1800	TMBANDV2020		Pot	THx5
"Gran Capriccio" à l'huile de tournesol	3/1	2550	TMGCAPL3/1	8018284700280	Boîte	THx6
Ail mariné à l'huile de tournesol	1062	980 égoutté 680	TMAGLMARIOSGV1062	8018284755822	Pot	THx6
OLIVES Pag.5	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Olives noires dénoyautées "Casa Mia"	314	140	TMOLNEDENV314	8018284899915	Pot	THx12
Olives noires saumurées	1062	1000	TMOLNESALV1062	8018284511626	Pot	THx6
Olives noires "Bella Cerignola"	3100	2900	TMOLNEBCV3100	8018284899946	Pot	THx2
Olives noires géantes "Casareccia"	1500	1500	TMOLNEGIGCASABU1,5KG	8018284400180	Sachet	CTx3
Olives vertes dénoyautées saumurées	314	290	TMOLVEDENV314	8018284300640	Pot	THx12
Olives vertes géantes saumurées	314	314	TMOLVEGIGV314	8018284400203	Pot	THx12
Olives vertes "Bella Cerignola"	3100	2900	TMOLVEBCV3100	8018284400272	Pot	THx2
Olives vertes géantes "Casareccia"	1500	1500	TMOLVEGIGCASABU1,5KG	8018284922910	Sachet	CTx3
Olives "Nostraline" eau et sel	720	690	TMOLVENOSV720	8018284400296	Pot	THx6
Olives noires "Casareccia" au four	1500	1500	TMOLNEFORCASABU1,5KG	8018284400173	Sachet	CTx3
Olives vertes "Casareccia" écrasées	1500	1500	TMOLVECASABU1,5KG	8018284400289	Sachet	CTx3
Olives noires dénoyautées 28/32 5/1	5/1	4100	XXOLNEDEN28/32L5/1		Boîte	THx3
Olives vertes dénoyautées 28/30 5/1	5/1	4100	XXOLVEDEN28/30L5/1		Boîte	THx3
ARTICHAUTS P.6	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Artichauts entiers au naturel 30/40 pièces	3/1	2500	TMCARNAT30/40L3/1	8018284500415	Boîte	THx6
Artichauts en quartiers au naturel	3/1	2500	TMCARN3NATL3/1	8018284500415	Boîte	THx6
Artichauts en quartiers à l'huile de tournesol	3/1	2450	TMCAR3OSGL3/1	8018284600122	Boîte	THx6
Artichauts à la paysanne en tranches	3/1	2500	TMCARPAEFTL3/1	8018284500101	Boîte	THx6
Artichauts à la romaine avec tige à l'huile de tournesol 7/9 8/10 16/18 24/26 28/32	850 1062 3/1 3/1 3100	740 980 2500 2500 2900	TMCARROM7/9L1/1 TMCARROM8/10V1062 TMCARROM17/18L3/1 TMCARROM24/26L3/1 TMCARROMV3100	8018284300718 8018284900253 8018284500521 8018284500538 8018284500545	Boîte Pot Boîte Boîte Pot	THx12 THx6 THx6 THx6 THx2
Artichauts entiers à l'huile de tournesol 6/8 – 90/100 pièces	314 3100	280 2900	TMCAR2OSGV314 TMCAR2OSG90/100V3100	8018284500408 8018284500446	Pot Pot	THx12 THx2
Artichauts en morceaux à l'huile de tournesol	3100	2900	TMCAR3OSGV3100	8018284500347	Pot	THx2
Artichauts à la paysanne à l'huile de tournesol	314 3100	280 2900	TMCARPAEV314 TMCARPAEV3100	8018284500606 8018284500637	Pot Pot	THx12 THx2
OIGNONS P.7	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Oignons "Borettane" à l'aigre-doux	314 3/1	290 2500	TMCIPBAGDOV314 TMCIPBTAGDOL3/1	8018284400265 8018284200407	Pot Boîte	THx12 THx6

Petis oignons blancs au vinaigre de vin	314	290	TMCIPPERACVIV314	8018284701201	Pot	THx12
Oignons "Borettane" au vinaigre balsamique	314 3/1	290 2500	TMCIPBTACBV314 TMCIPBTACBL3/1	8018284120439 8018284120507	Pot Boîte	THx12 THx6
Oignons sauvages	314 3100	290 2900	TMLAMV314 TMLAMV3100	8018284400166	Pot Pot	THx12 THx2
LEGUMES ASSORTIS ET GARNITURES P.7	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Asperges vertes au naturel 1/2	450	430	TMASPVEL1/2	8018284010204	Boîte	THx12
Carottes rapées	3/1	2500	TMCAFINATL3/1	8018284611616	Boîte	THx6
Salade de crudités	3/1	2500	TMINSNATL3/1	8018284611630	Boîte	THx6
"Gran Riso" - Mélange au naturel pour salade de riz	3/1	2600	TMGRISONATL3/1	8018284911907	Boîte	THx6
"Friarielli" Brocolis à la napolitaine à l'huile de tournesol	850	750	TMFRIARL1/1	8018284122112	Boîte	THx6
LÉGUMES GRILLÉS P.8	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Poivrons grillés à l'huile de tournesol	314 2/1	290 2000	TMPEPGRV314 TMPEPGRL2/1	8018284511572 8018284200490	Pot Boîte	THx12 THx6
Aubergines grillées à l'huile de tournesol	314 2/1	290 2000	TMMELGRV314 TMMELGRL2/1	8018284701003 8018284701096	Pot Boîte	THx12 THx6
Courgettes grillées à l'huile de tournesol	314 2/1	290 2000	TMZUCGRV314 TMZUCGRL2/1	8018284521533 8018284701294	Pot Boîte	THx12 THx6
"Gran Tris"- Aubergines, courgettes et poivrons grillés à l'huile de tournesol	2/1	2000	TMGTRISGRL2/1	8018284201022	Boîte	THx6
Champignons grillés	314 2/1	290 2000	TMFUCHGRV314 TMFUCHGRL2/1	8018284511695 8018284511664	Pot Boîte	THx12 THx6
Artichauts grillés "Violetto di Cerignola"	314 2/1	290 2000	TMCARGRV314 TMCARGRVIOL2/1	8018284500705 8018284500217	Pot Boîte	THx12 THx6
Chicorée grillée en tranches à l'huile de tournesol	850	750	TMRADGRACBL1/1	8018284122105	Boîte	THx12
AUBERGINES P.8	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Aubergines en filets à l'huile de tournesol	314 3100	285 2900	TMMELFIV314 TMMELFIV3100	8018284700907 8018284700945	Pot Pot	THx12 THx2
CAPRES P.8	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Câpres tiges au vinaigre de vin	720	690	TMCAPFRACVIV720	8018284050071	Pot	THx6
Câpres au sel cal. 12	1062	1000	TMCAP12SAV1062	8018284889923	Pot	THx6
Câpres au vinaigre de vin diam. 09	106	95	TMCAPACVIV106	80182818	Pot	THx24
Câpres au vinaigre de vin diam. 8/9	580 1700	560 1650	TMCAP8/9ACVIV580 TMCAP8/9ACVIV1700	8018284405017	Pot Pot	THx6 THx6
"PESTO GENOVESE", SAUCES, RIZ, GNOCCHI ET BOUILLONS P.9	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
"Pesto Genovese"	156 580	150 520	TMPESV156 TMPESV580	8018284202081 8018284202012	Pot Pot	THX12 THX6
Pesto rouge	156	130	TMPESROV156	8018284202029	Pot	THX12
Sauce tomate à l'huile d'olive	3/1	2600	TMSUGPOML3/1	8018284755662	Boîte	THX6
Sauce bolognaise	800	800	TMSUGRABUPOLIAC800GR	8018284755648	Sachet alum.	CTx6
Sauce tomate	800	800	TMSUGPOMBUPOLIAC800GR	8018284755631	Sachet alum.	CTx6
Sauce tomate à l'Amatriciana (avec de la pancetta)	800	800	TMSUGAMATBUPOLIAC800GR	8018284755617	Sachet alum.	CTx6
Sauce tomate à l'Arrabbiata (piquante)	800	800	TMSUGARRABUPOLIAC800GR	8018284755624	Sachet alum.	CTx6
Bouillon de poule en pâte	1000	1000	TMPREPBRIMPPABAP1000	8018284201039	Boîte plastique	CTx12
Bouillon de crustacés	1000	1000			Boîte plastique	CTx12
Bouillon de légumes en pâte	1000	1000	TMPREPBRVEGPABAP1000	8018284099049	Boîte plastique	CTx12

Bouillon à base de viande (2%)	1000	1000	TMPREPBRCARPABAP1000	8018284099018	Boîte Plastique	CTx24
Riz long grain "Vialone nano"	1 kg	1000	MARIVIALSV1KG	8000091003456	Sachet sous vide	CTx12
Riz long grain "Carnaroli"	1 kg	1000	CORICARNSVAST1KG	8000091003333	Sachet sous vide	CTx10
Riz long grain "Arborio"	1 kg	1000	CORIARBSVAST1KG	8000091003432	Sachet sous vide	CTx10
Riz long grain "Parboiled"	1 kg	1000	CORIPARBSVAST1KG	8000091003449	Sachet sous vide	CTx10
Farine de maïs instantanée	500	500	MAPOLEISTCELL500GR	8000091003487	Sachet	CTX20
Gnocchi avec pommes de terre	500	500	TMGNOC/PVS500GR	8018284999028	Barquette	CTx12
Crème aux quatre fromages	1/2	400	TMCREQFORML424	8018284900260	Boîte	THx12
POIVRONS P.10	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Piments légèrement piquants farcis au thon	314 1062	290 1020	TMPEPPICRIPV314 TMPEPPICRIPV1062	8018284899960 8018284899953	Pot Pot	THx12 THx6
Poivrons lombards au vinaigre de vin	314 5/1	290 3900	TMPEPLOMBACVIV314 TMPEPLOMBACVIL5/1	8018284200902 8018284200919	Pot Boîte	THx12 THx3
Poivrons en tranches à l'aigre-doux	314	290	TMPEPFALAGDOV314	8018284200704	Pot	THx12
Filets de poivrons au vinaigre de vin	314	290	TMPEPFIV314	8018284200803	Pot	THx12
Filets de poivrons au naturel	5/1	4100	TMPEPFINATL5/1	8018284101025	Boîte	THx3
LEGUMES P.11	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Haricots blancs géants "Corona" au naturel	3/1	2600	TMLEGBICORNATL3/1	8018284899823	Boîte	THx6
Haricots blancs d'Espagne au nturel	3/1	2600	TMLEGBISPANATL3/1	8018284899847	Boîte	THx6
Haricots "Borlotti" au naturel	3/1	2600	TMLEGBORNATL3/1	8018284899809	Boîte	THx6
Haricots blancs au naturel	3/1	2600	TMLEGCANNNATL3/1	8018284899861	Boîte	THx6
Pois chiches au naturel	850 3/1	820 2600	TMLEGCECNATL1/1 TMLEGCECNATL3/1	8018284876565	Boîte Boîte	THx12 THx6
Lentilles au naturel	1/2	400	TMLEGLENNATL1/2	8018284899939	Boîte	THx24
Macédoine de légumes au naturel	3/1	2550	TMLEGMACNATL3/1	8018284611647	Boîte	THx6
Mélange de 4 légumes au naturel	3/1	2600	TMLEGMIX4NATL3/1	8018284876527	Boîte	THx6
Haricots rouges au naturel	3/1	2600	TMLEGREDKNATL3/1	8018284876534	Boîte	THx6
CHAMPIGNONS P.12	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Champignons de mousse à l'huile de tournesol	314 3100	280 2900	TMFUMUV314 TMFUMUV3100	8018284300305 8018284300336	Pot Pot	THx12 THx2
Champignons assortis à l'huile de tournesol	314 3100 Gonzaga 850	280 2900 780	TMFUMIXBV314 TMFUMIXBV3100 TMFUMIXBL1/1	8018284300107 8018284300121 8018284300756	Pot Pot Boîte	THx12 THx2 THx12
Champignons à la "Pizzaiola"	314	280	TMFUCHPIZZV314	8018284300602	Pot	THx12
Champignons coupés au naturel	3/1	2500	TMFUCHNATTGL3/1	8018284300435	Boîte	THx6
Champignons sautés aux herbes aromatiques au végétal	3/1	2450	TMFUCHTRIFVEGL3/1	8018284300428	Boîte	THx6
Champignons sautés aux herbes aromatiques à l'huile végétale	3/1	2450	TMFUCHTRIFOVEGL3/1	8018284300411	Boîte	THx6

Cèpes secs de premier choix	10 g 450	10 g 450	TMFUPSEC10GR TMFUPSEC450GR	8018284300015 8018284300039	Sachet Sachet	CTx270 CTx18
Cèpes sautés aux herbes aromatiques "Gran Pizza"	850	790	TMFUPTRIFGPL1/1	8018284300503	Boîte	THx12
Cèpes sautés aux herbes aromatiques "Gran Ricetta"	850	780	TMFUPTRIFGRICL1/1	8018284300725	Boîte	THx12
CREMES P.13	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Crème aux asperges	156 580	130 500	TMCREASPV156 TMCREASPV580	8018284900079 8018284900086	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux artichauts	156 580	130 500	TMCRECARV156 TMCRECARV580	8018284900048 8018284900031	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux cèpes	156 580	130 500	TMCREFUPV156 TMCREFUPV580	8018284900154 8018284900161	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux noix	156 580	130 500	TMCRENOV156 TMCRENOV580	8018284900093 8018284900109	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux olives noires	156 580	130 500	TMCREOLNEV156 TMCREOLNEV580	8018284900116 8018284900123	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux olives vertes	156 580	130 500	TMCREOLVEV156 TMCREOLVEV580	8018284900130 8018284900147	Pot Pot	THx12 THx6
Crème à l'ortie	156 580	130 500	TMCREORTV156 TMCREORTV580	8018284900222 8018284900215	Pot Pot	THx12 THx6
Crème à la chicorée	156 580	130 500	TMCRERADV156 TMCRERADV580	8018284900208 8018284900192	Pot Pot	THx12 THx6
Crème à la roquette	156 580	130 500	TMCRERUCV156 TMCRERUCV580	8018284900055 8018284900062	Pot Pot	THx12 THx6
Crème au saumon	156 580	130 500	TMCRESALV156 TMCRESALV580	8018284900178 8018284900185	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux champignons aromatisée à la truffe	156 580	130 500	TMCRETARNEV156 TMCRETARNEV580	8018284900024 8018284900017	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aromatisée à la truffe blanche	156 580	130 500	TMCRETARBIV156 TMCRETARBIV580	8018284900002 8018284900001	Pot Pot	THx12 THx6
Crème aux langoustines	156	130	TMCRESCAMV156	8018284900246	Pot	THx12
TOMATES SECHEES P.14	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Tomates séchées à l'huile de tournesol	314 580 850 1700 3100	290 570 740 1550 2900	TMPOMSECV314 TMPOMSECV580 TMPOMSECL850 TMPOMSECV1700 TMPOMSECV3100	8018284600900 8018284600917 8018284611678 8018284600924 8018284600931	Pot Pot Boîte Pot Pot	THx12 THx6 THX12 THx6 THx2
Tomates séchées à l'huile de tournesol - pot "Gonzaga"	3100	2900	TMPOMSEC*V3100S	8018284600931	Pot	THx2
Tomates séchées en morceaux à l'huile de tournesol	3100	2900	TMPOMSECFIV3100	8018284600931	Pot	THx2
POMODORACCIO (TOMATES SEMI-SECHEES) P.15	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Pomodoraccio (Tomates semi-séchées) à l'huile de tournesol	314 580 850 1700 3100	292 540 740 1550 2850	TMPOMOV314 TMPOMOV580 TMPOMOL850 TMPOMOV1700 TMPOMOV3100	8018284511657 80182842900 8018284300664 8018284300619 8018284755716	Pot Pot Boîte Pot Pot	THx12 THx6 THx12 THx6 THX2
Pomodoraccino (Tomates cerises semi-séchées) à l'huile de tournesol	314 1700	292 1550	TMPOMO1V314 TMPOMO1V1700	8018284300671 8018284300633	Pot Pot	THx12 THx2
TOMATES CONCASSEES P.16	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Tomates concassées fines	3/1 5/1	2550 4100	TMPOLFINL3/1 TMPOLFINL5/1	8018284600979 8018284600962	Boîte Boîte	THx6 THx3
Tomates concassées "Spizza" – Sauce spéciale Pizza	5/1	4100	TMSPIZZAL5/1	8018284700327	Boîte	THx3

Tomates concassées "Spizza" Sauce spéciale Pizza aromatisée	5/1	4100	TMSPIZZAARL5/1	8018284700341	Boîte	THx3
Tomates concassées en sac aseptique	10/1	10000	TMPOLBU10KG	8018284922927	Sac	CTx1
Tomates concassées fines boîte à ouverture facile	1/2	400	TMPOLLEOE1/2	8018284002841	Boîte	THX12
Tomates entiéres pelées	3/1	2500	TMPOMPELL3/1	8018284401002	Boîte	CTx6
Purée de tomates	720	690	TMPASBO720	8018284900000	Bouteille verre	THX12
Quartiers de tomates fraîches au basilic	1700 3/1	1500 2500	TMPOMCRUDV1700 TMPOMCRUDL3/1	8018284600993 8018284922903	Pot Boîte	THx6 THx6
Tomates concassées "Gran Polpa"	5/1	4100	TMPOLGPOLL5/1	8018284511596	Boîte	THx3
PRODUITS CUITS AU FOUR P.17	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Gressins artisanaux "Reggianino"	250 g	250	REGGRIARTBU250GR	8018284411124	Sachet	CTx12
Gressins artisanaux "Regganino" pour restaurant – 100 sachets	2000 g	2000	REGGRIARTBU20GR	8018284411131	Carton	CTx1
Gressins de Turin pour restaurant12 étuis x 240 g	240 g	240	TMGRITORISTBU12GR	8018284411117	Sachet	CTx12
Biscuits de Savoie "Dolci di Montagna"	200 g 400 g	200 g 400 g	DMSAV200GR DMSAV400GR		Sachet Sachet	CTx20 CTx15
Amarettini (Petits Macarons) Amaretti (Macarons)	250 g 350 g	250 g 350 g	GAAMARETTSAC250GR BOAMARETTVS350GR		Sachet Barquette	CTx12 CTx12
Cantuccini	250 g	250 g	GACANTUCSAC250GR		Sachet	CTx10
Taralli	400 g	400 g	TMTARALLISAC400GR		Sachet	CTx12
VINAIGRES, HUILES ET ASSAISONNEMENTS P.18	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Vinaigre balsamique de Modène IGP (Bordolese)	250 500	250 500	TMACBBOY250 TMACBBOY500	8018284100011 8018284100028	Bouteille verre Bouteille verre	CTx24 CTx12
Vinaigre balsamique de Modène IGP (Bordolese Spray)	250	250	TMACBBOYS250	8018284100110	Bouteille verre	CTx24
Vinaigre balsamique de Modène IGP (bidon)	5000	5000	TMACBT5000	8018284100912	Bidon	CTx2
Crème au vinaigre balsamique de Modène IGP	215 500	215 500	TMCREACBBOP215 TMCREACBBOP500	80182825 8018284100233	Bout. plastique Bout. plastique	CTx12 CTx12
Vinaigre balsamique de Modène IGP Cubica (4 A)	250	250	TMACBBOC250	8018284834564	Bouteille verre	CTx6
Vinaigre balsamique de Modène IGP Futura (5 A)	250	250	TMACBBOF250	8018766834564	Bouteille verre	CTx6
Vinaigre balsamique de Modène IGP Arrogance (7 A)	250	250	TMACBBOAR250	8018766834564	Bouteille verre	CTx6
Vinaigre balsamique de Modène DOP traditionnel - 15 ans	100	100	BEACBB0100		Bouteille verre	CTx12
Vinaigre de vin rouge	250 500 1000 2000 5000	250 500 1000 2000 5000	TMACVIROBO250 TMACVIROBO500 TMACVIROBO1000 TMACVIROBO2000 TMACVIROT5000	8018284102015 8018284100219 8018284102022 8018284500309 8018284600023	Bouteille verre Bouteille verre Bouteille verre Bouteille verre Bidon	CTx6 THx12 THx12 CTx6 CTx2
Vinaigre de vin blanc	500 1000 2000 5000	500 1000 2000 5000	TMACVIBIBO500 TMACVIBIBO1000 TMACVIBIBO2000 TMACVIBIT5000	8018284100226 8018284102039 8018284500316 8018284600016	Bouteille verre Bouteille verre Bouteille verre Bidon	THx12 THx12 CTx6 CTx2
Huile d'olive extra vierge sélection restaurants	750	750	TMOEXORITBO750	80182843068	Bouteille verre	CTx12
Condiment aromatisé au piment	500	500	TMOEXOPEPBO500	80183006	Bouteille verre	CTx12
Condiment aromatisé à la truffe blanche	250	250	TMOTARBIBO24	8018284567883	Bouteille verre	THX6
Jus de citron	250 1000 1000	250 1000 1000	TMSUCLIMOBO250 TMSUCLIMOBO1000 TMSUCLIMOBOP1000	8018284977910 8018284977903 8018284977927	Bouteille verre Bouteille verre Bout. plastique	CTx12 CTx12 CTX6

"DOSETTES" INDIVIDUELLES P.19	Format	Poids Net	Code Produit	Code EAN	Pack 1	Pack 2
Mayonnaise "Top" 14 ml x 250 sachets	14 ml	15 g	TOPMAIOMONOBU14	8032942640015	Sachet	CTx250
Ketchup "Top" 14 ml x 250 sachets	14 ml	15 g	TOPKETMONOBU14	8032942640022	Sachet	CTx250
Moutarde "Top" 14 ml x 250 sachets	14 ml	15,1 g	TOPSENMONOBU14	8032942640039	Sachet	CTx250
Huile d'olive extra vierge "Top" 12 ml x 250 sachets	12 ml	10,8 g	TOPOEXOMONOBU12	8032942640084	Sachet	CTx250
Jus de citron 5 ml x 250 sachets	5 ml	5 g	TOPSUCLIMOMONOBU5	8032942640091	Sachet	CTx250
Vinaigre balsamique "Top" 6 ml x 250 sachets	6 ml	6 g	TOPACBMONOBU6	8032942640060	Sachet	CTx250
Sel "Top"	2 g	2 g	TOPSAMONOBU	8032942640138	Sachet	CTx1825
Poivre "Top"	0,2 g	0,2 g	TOPPEPEMONOBU	8032942640145	Sachet	CTx2500
Sucre blanc "Top"	5 g	5 g	TOPZUCCHBMONOBU	8032942640114	Sachet	CTx1940
Sucre de canne "Top"	5 g	5 g	TOPZUCCHCAMONOBU	8032942640121	Sachet	CTx1620
EPICES P.20	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Sel marin fin 1 kg	1 kg	1000	PIASALEFINAST1KG	8006795100019	Etui carton	THx12
Gros sel marin 1 kg	1 kg	1000	PIASALEGROSAST1KG	8006795200016	Etui carton	THx12
Ail en morceaux déshydraté	500 1000	500 1000	TMSP1BU500 TMSP2BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Ail moulu	500 1000	500 1000	TMSP3BU500 TMSP4BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Laurier en feuilles	500	500	TMSP5BU500		Sachet	CTx10
Basilic en feuilles	500 1000	500 1000	TMSP7BU500 TMSP6BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Clous de girofle entiers	500	500	TMSP8BU500		Sachet	CTx20
Marjolaine en feuilles	500	500	TMSP9BU500		Sachet	CTx20
Noix de muscade moulues	500	500	TMSP10BU500		Sachet	CTx20
Noix de muscade entières 110	500	500	TMSP11BU500		Sachet	CTx20
Origan	500 1000	500 1000	TMSP13BU500 TMSP12BU1KG	8018284755723	Sachet Sachet	CTx10 CTx6
Poivre blanc moulu Muntok	500 1000	500 1000	TMSP17BU500 TMSP16BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Poivre blanc en grains	500 1000	500 1000	TMSP19BU500 TMSP18BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Poivre noir en grains	500 1000	500 1000	TMSP21BU500 TMSP20BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Poivre noir moulu	500 1000	500 1000	TMSP23BU500 TMSP22BU1KG		Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Piment broyé	500 1000	500 1000	TMSP25BU500 TMSP24BU1KG	8018284800973	Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Piment entier cm 1-2	500 1000	500 1000	TMSP26BU500 TMSP27BU1KG	8018284800980	Sachet Sachet	CTx20 CTx10
Persil en feuilles	500 1000	500 1000	TMSP29BU500 TMSP30BU1KG	8018284800959	Sachet Sachet	CTx12 CTx10
Romarin en feuilles	500 1000	500 1000	TMSP31BU500 TMSP32BU1KG	8018284800966	Sachet Sachet	CTx20 CTx10

Sauge en feuilles	500	500	TMSP33BU500		Sachet	CTx15
Safran en sachet 0,125 boîte x 100 sachets	0,125	0,125	TMSP34BU0125		Sachet	CTx1500
Préparation pour rôtis	500	500	TMSP28BU500	8018284801017	Sachet	CTx20
SPECIALITES DE LA MER P.21	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Thon "Don Tonnino" à l'huile de tournesol	580	540 égoutté 380	DONTONV580	80182801	Pot	THx12
Thon Yellow Fin "Don Tonnino" à l'huile de tournesol	1/1	800	DONTONOSGL1/1	8018284899892	Boîte	THx6
Thon "Terra Maris" à l'huile d'olive 80 g	80	80 égoutté 52	TMTONL80GR	8018284404003	Boîte	THx96
Thon "Terra Maris" à l'huile d'olive 160 g	160	160 sgocc. 104	TMTONL160GR	8018284511503	Boîte	THx48
Thon Yellow Fin "Terra Maris" à l'huile de tournesol 1350g	1350	1400 égoutté 1350	TMTONBALU1,4KG	8018284511497	Sachet alum.	CTx6
Filets d'anchois 80g à l'huile de tournesol	106	80	TMACCFIV106	80182842825	Pot	THx24
Filets d'anchois 140g à l'huile de tournesol	156	140	TMACCFIV156	80182842832	Pot	THx12
Filets d'anchois extra à l'huile de tournesol - boîte à ouverture facile	4/4	730	TMACCFIL4/4	8018284889916	Boîte	CTx12
Crevettes lyophilisées cal. 125-175	175	175	XXGAMLIOBAREOE175GR	8033040550213	Boîte	CTx6
CAFE P.22	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
"Gran Crema" en grains étiquette argent	1 kg	1000	GICAFARGBU1KG	8018284511671	Sachet	CTx12
"Gran Bar" en grains étiquette noire	1 kg	1000	GICAFNEBU1KG	8018284611661	Sachet	CTx12
NAPPAGES ET "PANNA COTTA" P.22	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Préparation pour "Panna Cotta"	1 kg	1000	TMPREPPABU1/1	8018284511640	Sachet	CTx12
Nappage au Chocolat	750	750	TMTOP2BOP750GR	8018284899816	Bouteille plast.	CTx6
Nappage aux Fraises	750	750	TMTOP1BOP750GR	8018284899809	Bouteille plast.	CTx6
Nappage au Kiwi	750	750	TMTOP3BOP750GR	8018284755761	Bouteille plast.	CTx6
Nappage au Caramel	750	750	TMTOP4BOP750GR	8018284755747	Bouteille plast.	CTx6
Nappage au Café	750	750	TMTOP5BOP750GR	8018284899809	Bouteille plast.	CTx6
Nappage à la Griotte	750	750	TMTOP6BOP750GR	8018284755747	Bouteille plast.	CTx6
Nappage aux Fruits des bois	750	750	TMTOP7BOP750GR	8018284755761	Bouteille plast.	CTx6

Fiches techniques Pâtes "Mario" Terra Maris

PATES P.24	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Fusilli 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMFUS6GU/500	8018284121269	Sachet transparent	CTx12
Penne Rigate 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMPENR6GU/500	8018284121276	Sachet transparent	CTx12
Pipe Rigate 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMPIP6GU/500	8018284121283	Sachet transparent	CTx12
Fettuccine "Mario"	500	500	TMFETTCAV/500	8018284121368	Sachet transparent	CTx12
Paccari "Mario"	500	500	TMPACCCAV/500	8018284121382	Sachet transparent	CTx12
Tacconcelli "Mario"	500	500	TMTACCONC/500	8018284121498	Sachet transparent	CTx12
Spaghetti Courts à l' Encre De Seiche "Mario"	500	500	TMSPACNSEP/500	8018284121405	Sachet transparent	CTx12
Spaghetti Courts aux piments "Mario"	500	500	TMSPACPEP/500	8018284121412	Sachet transparent	CTx12
Spaghetti Courts Tricolore "Mario"	500	500	TMSPACTRI/500	8018284121429	Sachet transparent	CTx12
Ruote 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMRUO6GU/500	8018284121290	Sachet transparent	CTx12
Cuoricini 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMCUOR6GU/500	8018284121313	Sachet transparent	CTx12
Tacconi 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMTACC6GU/500	8018284121320	Sachet transparent	CTx12
Pennette Rigate à l'Encre De Seiche "Mario"	500	500	TMPENRNSEP/500	8018284121528	Sachet transparent	CTx12

Pennette Rigate aux Piments "Mario"	500	500	TMPENRPEP/500	8018284121535	Sachet transparent	CTx12
Gobbetti Ornati 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMGOB6GU/500	8018284121542	Sachet transparent	CTx12
Linguine à l' Encre De Seiche "Mario"	500	500	TMLINGNSEP/500	8018284121573	Sachet transparent	CTx12
Linguine au Saumon "Mario"	500	500	TMLINGSAL/500	8018284121580	Sachet transparent	CTx12
Linguine au Safran "Mario"	500	500	TMLINGZAF/500	8018284121597	Sachet transparent	CTx12
Linguine aux Cèpes "Mario"	500	500	TMLINGFUPORC/500	8018284121467	Sachet transparent	CTx12
Linguine aux Piments "Mario"	500	500	TMLINGPEP/500	8018284121474	Sachet transparent	CTx12
Linguine aux Truffes "Mario"	500	500	TMLINGTAR/500	8018284121566	Sachet transparent	CTx12
Farfalle Bicolore 6 Saveurs "Mario"	500	500	TMFARFBIC6GU/500	8018284121337	Sachet transparent	CTx12
Farfalle Drapeau Italien "Mario"	500	500	TMFARFBANDITA/500	8018284121344	Sachet transparent	CTx12

Fiches techniques Pâtes Sachet en Papier Jaune 500g et pour la Restauration 1 Kg

PATES Pag.24	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Strozzapreti	500	500	TMSTRO/500	8018284121160	Sachet Papier Jaune	CTx12
Fusilli Tricolore	500	500	TMFUST/500	8018284121177	Sachet Papier Jaune	CTx12
Tacconi	500	500	TMTACC/500	8018284121153	Sachet Papier Jaune	CTx12
Maccheroni	500 1000	500	TMMACC/500 TMMACC/1000	8018284121139 8018284121221	Sachet Papier Jaune Sachet transparent	CTx12
Pennette Rigate	500 1000	500	TMPENR/500 TMPENR/1000	8018284121115 8018284121238	Sachet Papier Jaune Sachet transparent	CTx12
Spaghetti Courts	500 1000	500 1000	TMSPAC/500 TMSPAC/1000	8018284121108 8018284121207	Sachet Papier Jaune Sachet transparent	CTx12
Spaghettoni Longs	500	500	TMSPAL/500	8018284121191	Sachet transparent	CTx10
Fettuccine	500	500	TMFETT/500	8018284121146	Sachet Papier Jaune	CTx12
Paccari	500 1000	500 1000	TMPACC/500 TMPACC/1000	8018284121122 8018284121214	Sachet Papier Jaune Sachet transparent	CTx12

Fiches techniques les Produits professionnels Terra Maris

PRODUITS PROFESSIONNELS Pag.28	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Base pizzatù	1000gr	4x250g	TMBAPI1000GR	8018284411148	Sachet	CTx5
Puccia	260	2x130gr	TMPUC260GR	8081284411155	Sachet	CTx10
Four pizzatù			FTP1		Carton	CTx1
Mini Pizza	480	4x120gr	TMBAPIM480GR		Sachet	CTx5
Focaccia	1000	1000	TMFOCBI1000GR		Sachet	CTx6

Fiches techniques Les prêts à consommer à l'emploi

Les prêts P.30	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Penne rigate à l'Arrabbiata	125	125	TMPENARRVS/125	8018284 121634	Barquette	CTx28
Casarecce aux brocolis	125	125	TMCASBROVS/125	8018284 121672	Barquette	CTx28
Tacconcelli aux cèpes	125	125	TMTACFUPVS/125	8018284 121696	Barquette	CTx28
Taglierini aux truffes	125	125	TMTAGTARVS/125	8018284 121689	Barquette	CTx28
Chiocciole à l'ail et à l'huile	125	125	TMCHIAGOVS/125	8018284 121658	Barquette	CTx28
Rigatoni aux tomates et au basilic	125	125	TMRIGPOBVS/125	8018284 121665	Barquette	CTx28
Fusilli au Pomodoraccio (tomates semi-séchées)	125	125	TMFUSPOSVS/125	8018284 121641	Barquette	CTx28

Fiches techniques Thody

ANANAS ET COCKTAILS DE FRUITS TROPICAUX P.32	Format	Poids Net	Code Produit	Code EAN	Pack 1	Pack 2
Ananas "Thody" 10 tranches au jus naturel	580	565 égoutté 340	THANFTNJL580	8018284099001	Boîte	THx12
Ananas "Thody" 10 tranches au sirop	580	565 égoutté 340	THANFTLSL580	8018284311332	Boîte	THx12
Ananas "Thody" en morceaux au jus naterel	580	565 égoutté 340	THANPZNJL580	8018284511688	Boîte	CTx12
Ananas "Thody" 8 tranches au sirop	850	820 égoutté 490	THANFTLSL850	8018284311349	Boîte	THx12
Ananas "Thody" 50/60 tranches au sirop	A10	3035 égoutté 1700	THANFTLSLA10	8018284311301	Boîte	CTx6
Ananas "Thody" en morceaux ("Tidbits") - au sirop	A10	3035 égoutté 1863	THANTIDLSLA10	8018284311356	Boîte	CTx6
Cocktail de fruits tropicaux "Thody" au sirop	580	565 égoutté 340	THMACFRTROPL580	8018284400401	Boîte	CTx12
Cocktail de fruits tropicaux "Thody" au sirop	A10	3060 égoutté 1840	THMACFRTROPLA10	8018284311325	Boîte	CTx6
Ananas baby "Thody" 95/105 tranches au sirop	A10	3060 égoutté 1790	THANFT105LSLA10	8018284400302	Boîte	CTx6
Trio Ananas en morceaux au jus naturel	247	225 égoutté 140	THANPZNJEOE247		Boîte	CTx8 cluster
Ananas "Thody" en morceaux au sirop	580	565 égoutté 340	THANPZLSL580	8018284400609	Boîte	CTx12
FRUITS ET COCKTAILS DE FRUITS P.33	**Format**	**Poids Net**	**Code Produit**	**Code EAN**	**Pack 1**	**Pack 2**
Pommes "Thody" en quartiers à l'eau	3/1	2600 égoutté 2400	THMELE3AC0L3/1	8018284880401	Boîte	CTx6
Abricots "Thody" demi - au sirup	3/1	2650 égoutté 1480	THALMTLSL3/1	8018284500453	Boîte	CTx6
Pêches "Thody" demi au sirop	720	690 égoutté 385	THPEMTLSV720	8018284311318	Pot	THx12
Pêches "Thody" demi au sirop	3/1	2600 égoutté 1500	THPEMTLSL3/1	8018284002834	Boîte	CTx6
Poires Williams "Thody" demi au sirop	3/1	2600 égoutté 1435	THPEREMTLSL3/1	8018284511558	Boîte	CTx6
Cocktail de fruits traditionnel "Thody" au sirop	3/1	2650 égoutté 1560	THMAC5FRL3/1	8018284311363	Boîte	CTx6
Pruneaux "Thody" entiers au sirop	850	820	THPRUINTLSL850	8018284899885	Boîte	THx12
Pruneaux "Thody" entiers au sirop	3/1	2600 égoutté 1500	THPRUINTLSL3/1	8018284922934	Boîte	CTx6
Purée de pommes Golden "Thody"	3/1	2650	THPUREAMELEL3/1	8018284880418	Boîte	THx6
Purée de poires Williams "Thody"	3/1	2650	THPUREAPERAL3/1	8018284511534	Boîte	THx6
Maïs doux en grains "Thody" au naturel	3/1	2130 égoutté 1850	THMAINATL3/1	8018284876558	Boîte	CTx6
Maïs doux en grains "Thody" au naturel boîte à ouverture facile	425	340 égoutté 285	THMAINATL1/2	8018284889824	Boîte	THx12

Fiches techniques Braglia

CHARCUTERIE CUITE Pag.35	Format	Code Produit
Jambon cuit "Or"	entier-demi-tranche	BPRCPRI13 - BPRCPRI13T/M - BPRCPRI13T/Q
Jambon cuit "Rouge"	entier-demi-tranche	BPRCFE07 - BPRCFE07T/M - BPRCFE07T/Q
Jambon cuit "Grancotto" "Argent"	entier-demi	BPRCGMIN - BPRCGMT/MSV
Jambon cuit braisé	entier-demi	BPRCBRACINt - BPRCBRACT/MSVt
Jambon cuit type Prague	entier-demi	BPRCPRAATINt - BPRCPRAAT/MSVt

Mortadelle "La Mortadella" "Braglia"	cylindrique, 5kg prête à couper	BMORLAOV5T/MS/P
Epaule cuite type "San Secondo"	entier-demi	BSPCSSESV - BSPCSSET/MSV
CHARCUTERIE CRUE Pag.36	**Format**	**Code Produit**
Jambon cru affiné "Vecchia Reggio" désossé	entier-demi-quart	BPRSNOSS/O - BPRSNOSS/OT/M - BPRSNOSS/OTQ
Jambon cru affiné "Don Prosciutto" désossé	entier-demi-quart	BPRSMECS/O - BPRMECS/OT/M - BPRMECS/OTQ
Jambon cru affiné de Parme DOP désossé	entier-demi-quart	BPRSPAS/O - BPRSPAS/OT/M - BPRSPAS/OTQ
Jambon cru affiné "Vecchia Reggio" avec os	entier	BPRSNOSC/O
Jambon cru affiné "Don Prosciutto" avec os	entier	BPRSMECC/O
Jambon cru affiné de Parme DOP avec os	entier	BPRSPAC/O
Culatello affiné avec couenne	entier-demi	BCULSCC - BCULSCCT/MSV
Culatello en boyau naturel ficelé	entier 3-4 kg	BCULZIB
CHARCUTERIE ASSORTIE P.37	**Format**	**Code Produit**
Saucisson type Felino "Braglia"	entier 1 kg environ	BSALFELIN
Saucisson Fiorettino "Braglia"	entier 1 kg environ	BSALFIOIN
Saucisson type Milan	entier-demi	BSALMILIN - BSALMILT/MSV
Saucisson type Padano	entier-demi	BSALPADIN - BSALPADT/MSV
Saucisson Strolghino avec viande fraîche de Culatello SV	sachet 250g environ	BSALSTRINSV
Coppa de Parme affinée 120 jours	ficelée	BCOPSIN - BCOPSTSV
Pancetta affinée sans couenne	entier-demi	BPANSCIN - BPANSCT/MSV
Speck affiné	entier-demi-tranche	BSPKSIN - BSPKST/MSV - BSPKSTSV
Bresaola Punta D'Anca (Pointe d'Anche)	demi	BBRET/MSV
Saucisse Calabrese piquante droite	entier 1,2 Kg	VPSALSALSPIN
Ciccioli (rillons) en vrac	barquette de 1 kg-500 g	BCICSF - BCICSF500GR
Jambon cru en tranches ondulées	Barquette 100g	BPRSAFVS/100
Pancetta douce et fumée en cubes	barquette de 125 g	BPANDCUBSVc - BPANACUBSVc
Chair à saucisse	1-2 kg environ	BPESSALSBU
Rôti de dinde	entier-demi	BARTAC2,5SV - BARTACT/MSV
Rôti de veau	entier	BARVIT2,5SV
"Carne salada"- tournedos de boeuf	entière-demi-tranche	BCARSALAFESAMANINSV - BCARSALAFESAMANT/MSV - BCARSALAFESAMANFTATM
Hachis de lard	enveloppe de 1-2 kg	BLARMBU
Cotechino (saucisson) précuit	0,5 kg environ	BCOTECHINOPRESVn
Jambon cuit sans couenne pour toasts	3 kg environ	BSPCSC22
Rostbeef	2,5 kg environ	BMANCRBSV
Boeuf fumé	1,4-2,4 kg	BGIREMANASV
Rouelle piemontaise	2 kg environ	BGIREVITCSV
Longe de porc rôtie	2 kg environ	BLOMSUARSV
Boeuf à l'étouffée	2,3 kg environ	BMANSTUF2,3SV
Stinco (jarret) cuit	entier 700 g	BSTICSVn
Pied de porc farci précuit	1 kg environ	BZAMPONEPRESV
Saindoux en cartons	carton de 25 Kg	BSTRU25
Pancetta affinée, roulée, rustique avec couenne	entier	BPANCCARRRUSq
Pancetta affinée, roulée, avec couenne	entier-demi	BPANCCARRm - BPANCCARRTSV
Saucisse Calabrese piquante en "fer à cheval"	400g	XXSALSALSPFC
Pancetta affinée, pressée entre deux planches de bois, avec couenne	entier	BPANCCSTC
Edamer	2,7 kg	BEDAMTEDIN2,7SV
Parmigiano Reggiano 24 mois	1 kg sous vide	FORPR24/26M1000GRSV

Nos recettes...

PACCARI AVEC SAUCISSES ET BROCOLIS

Ingrédients pour quatre personnes:
500 g de paccari Terra Maris
3 saucisses Braglia
1 boîte de "friarielli" brocolis à la napolitaine Terra Maris
ail
piment
Huile extra vierge d'olive Terra Maris Restaurants
Mélange de fromages râpés Braglia

Egouter les Friarielli Terra Maris.
Dans une poêle, faire dorer l'ail et le piment avec un peu d'huile, ajouter les saucisses émiettées, faire revenir et écraser de temps en temps avec une fourchette.
Lorsque les saucisses sont cuites, ajouter les brocolis et continuer la cuisson avec un couvercle en écrasant légèrement pour faire la sauce crémeuse, enlever l'ail.
Pendant ce temps faire cuire les paccari tréfilés au bronze Terra Maris, les égoutter et les verser dans la poêle avec les brocolis et les saucisses, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement si besoin, rajouter si nécessaire un peu d'huile et mettre le fromage.

STROZZAPRETI AU PESTO GENOVESE, CREVETTES ET ARTICHAUTS

Ingrédients pour quatre personnes:
500 g de strozzapreti tréfilés au bronze Terra Maris
156 ml de pesto genovese Terra Maris
20 crevettes lyophilisées Terra Maris
4 artichauts à la romaine avec pieds Terra Maris

Faire cuire les strozzapreti Terra Maris dans une casserole avec beaucoup d'eau bouillante et salée.
Egoutter et assaisonner avec le pesto Terra Maris
Faire revenir les crevettes lyophilisées Terra Maris en 1 minute dans la poêle.
Décorer avec les artichauts à la romaine avec pieds, coupés dans la longueur et quelques crevettes.

SPAGHETTONI LONGS AU POMODORACCIO

Ingrédients pour quatre personnes:
500 g de spaghetti longs un demi-mètre tréfilés au bronze Terra Maris,
1 petit vase de 314 ml Pomodoraccio Terra Maris
sel.
Verser dans une poêle les Pomodoraccio coupés en petites tranches avec une partie de l'huile contenu dans le vase. Faire dorer pendant quelques minutes. Pendant ce temps faire cuire les spaghetti dans beaucoup d'eau salée, bien égoutter, et ajouter aux pomodoraccio dans la poêle et faire dorer.

TRANCHEE DE RICCIOLA ET POMODORACCIO

Ingrédients pour quatre personnes :
Ricciola (poisson Sériole)
1 petit vase de 314 ml Pomodoraccio Terra Maris
L'huile extra vierge Terra Maris
Papier pour four.
Couper le filet de ricciola de façon à obtenir 4 tranches pour chaque portion, prendre 3 pomodoracci et les insérer entre deux tranches.
Mettre le tout sur le papier pour four et arroser avec un filet d'huile d'olive.
Cuire quelques minutes selon votre goût. Servir éventuellement avec des pommes de terre rôties coupées en petit cube.

FETTUCCINE SAUTES AUX ANCHOIS

Ingrèdients pour quatre personnes:
500 g de Fettuccine Terra Maris,
câpres au vinaigre Terra Maris
5 anchois Terra Maris
Ail
Persil
Huile d'olive extra vierge
Chapelure de pain
Fromage Parmigiano Reggiano

Hacher de l'ail, du persil et quelques câpres Terra Maris et 5 anchois coupés finement . Faire cuire le mélange ainsi obtenu dans une poêle avec un peu d'huile d'olive extra vierge Terra Maris, en remuant, de temps en temps. Ajouter les fettuccine Terra Maris cuit al dente précédemment et faire revenir dans la poêle. Verser la chapelure de pain et le fromage Parmigiano Reggiano, mélanger et servir chaud.

PENNACCE AUX CEPES ET POMODORACCIO

Ingrèdients pour quatre personnes:
500 g de Pennoni tréfilés au bronze Terra Maris
40 g de cèpes secs extra Terra Maris
Huile extra vierge d'olive Terra Maris sél. Restaurants,
persil
1 petit vase de 314 ml Pomodoraccio Terra Maris
Faire risoler un petit quartier d'ail dans un filet d'huile d'olive extra vierge, à part faire revenir les cèpes secs (qui auront été lavés avant), avec la moitié d'eau et moitié lait entier bouillants pendant15 minutes,
Hacher grossièrement les Pomodoraccio et les cèpes dans une grande poêle et cuire pendant environ 15 minutes. Cuire les Pennoni tréfilés Terra Maris dans beaucoup d'eau salée, faire sauter dans la poêle avec la sauce, avant de servir ajouter un peu de persil fraichement haché.
Si vous le souhaitez vous pouvez ajouter 30 à 40 g de crème à cuisiner ou végétale.

POULET CROQUANT AVEC DU JAMBON CRU DE PARME DOP

Ingrédients pour quatre personnes :
8 petites tranches de poulet,
80g de jambon cru de parme D.O.P. Braglia,
Huile d'olive extra vierge Terra Maris,
Herbes aromatiques Terra Maris, épices (sauge, romarin, thym)
Sel marin, poivre.
Assaisonner les petites tranches avec les herbes aromatiques, sel, poivre, un filet d'huile d'olive.
Envelopper les fines tranches de poulet avec le jambon cru.
Les mettre dans un grand plat recouvert de papier spécial four, faire cuire à four chaud à 190° pendant 25 minutes environ.

BURRATA AUX POMODORACCIO-POMODORACCINO-ARTICHAUTS "VIOLETTO DI CERIGNOLA"

Ingrédients pour quatre personnes :
Burrata 600g
3 tranches de pain de mie à toaster par personnes,
Pomodoraccio, Pomodoraccino et Artichauts grillés "Violetto" à volonté.

Avec beaucoup de fantaisies…
bon pomodoraccio à tous…
Europi le bon goût à la pointe de la Fourchette.

Realizzazione e stampa: Ephemeris 05-2012

Europi

EUROPI S.r.l.
Via Mazzacurati, 7/A
42122 Reggio Emilia (Italy)
tel. +39.0522.553252
fax +39.0522.554853
e-mail: info@terramaris.it
www.terramaris.it

IT
H 5K 09
CE